#### OHNE WASSER KEIN LEBEN







versorgt den Körper mit Mineralien



reguliert die Körpertemperatur



und steigert die Konzentration

Der Mensch benötigt durchschnittlich 2.5 Liter Flüssigkeit pro Tag. Die Ressource Wasser und insbesondere Trinkwasser ist ein unbezahlbares Gut. Die Wertschätzung von lokalem Trinkwasser soll erhöht und der bewusste Umgang mit Wasser gefördert werden. Dazu trägt die ökologisch nachhaltige, sozialverträgliche und faire Nutzung des Trinkwassers in der Gastronomie bei.







Mehr Informationen finden Sie online! biosfera.ch | scuol-zernez.com | biosphaerenreservat.ch

AUA

Ein Gemeinschaftsprojekt zur Sensibilisierung und Wertschätzung von Trinkwasser

# QUALITÄTSPRODUKT AUS NATÜRLICHEN **RESSOURCEN**

Die Schweiz gilt als das Wasserschloss Europas. Trinkwasser wird aus Grund-, Quell- und Seewasser gewonnen. Die Region Engiadina Bassa/Val Müstair verfügt über Trinkwasser von hervorragender Qualität. Neben «gewöhnlichem» Trinkwasser entspringen in der Region 39 bekannte Mineralquellen, 32 davon auf dem Gebiet der Gemeinde Scuol. Hier kann neben dem Quellwasser auch das Wasser verschiedener Mineralquellen an fünf öffentlichen Brunnen getrunken werden. Insgesamt steht in der Region Engiadina Bassa/Val Müstair an 230 Laufbrunnen den Einheimischen und Gästen Trinkwasser zum Degustieren und Trinken zur Verfügung.

### **DER TREND ZUM LEITUNGS-**WASSER

Wasser aus der Leitung weist nahezu in der ganzen Schweiz Trinkwasserqualität auf. Ein Standard, der nicht überall auf der Welt gegeben ist. Hahnenwasser in der Schweiz rangiert auf dem sechsten Rang der meist getrunkenen Getränke im Ausser-Haus-Konsum.

Hahnenwasser in der Gastronomie anzubieten, liegt im Trend. Im Vergleich zum Konsum von Flaschenwasser weist dieses eine bis zu tausendmal bessere Ökobilanz auf.



keine langen Transportwege



keine Flaschenproduktion



kein Plastikahfall

### **DER EIGENTLICHE WERT DES WASSERS**

Mit dem derzeitigen Trend geht gleichzeitig die Diskussion einher, ob in der Gastronomie Geld für Trinkwasser verlangt werden darf. Die Kosten für das Wasser aus der Leitung – also das Produkt an sich – gehen gegen null. Der Ausschank von Hahnenwasser ist jedoch eine gastgewerbliche Leistung, für die Kosten anfallen. Servicekräfte erhalten für ihre Arbeitsleistung Lohn, Gläser und Karaffen müssen gespült werden und für den Aufenthalt in den Gasträumen entstehen Kosten in Form von Miete, Heizung und Strom. Demzufolge basiert ein kostenloser Ausschank von Trinkwasser auf Freiwilligkeit und Kulanz seitens des Gastgebers. Zudem ist regionales Trinkwasser umweltschonend und es wird der Ausstoss von CO, reduziert, da der Transport und der Verbrauch von Einwegflaschen wegfällt. Sicher positiv in der Gastronomie ist, dass das Wasser einfach in der Leitung bis in die Gaststube fliesst, nicht gelagert und nicht getragen werden muss.









## **DIE IDEE UND UNSERE PARTNER**

Das Projekt zur Wertschätzung des Trinkwassers wurde gemeinsam von der UNESCO Biosfera Engiadina Val Müstair, der Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG und dem Regionalen Naturpark Biosfera Val Müstair entwickelt. Dadurch können kulturelle, soziale oder ökologische Projekte durch die beteiligten Hotels und Restaurants unterstützt werden. Die Broschüre erhal-

#### **WARUM HAHNENWASSER**



Natürliche Ressource aus der Region



Hervorragende Trinkwasserqualität



Ressourcenschonend und nachhaltig; trägt durch weniger Transport und weniger CO,-Emissionen zum Schutz von Umwelt und Klima bei



Keine Verpackung, weniger Abfall



Win-win-Situation für Gast und Gastronom Beitrag an die Umwelt, niedriger Preis für hochwertiges Trinkwasser und reduzierter Aufwand